

Restaurant Frieden

Die Vorspeise

Gemischter Saisonsalat mit Rohkostgemüse
dazu Hausdressing und Sprossen
CHF 13

Bunter Wehntaler Blattsalat
mit Hausdressing und Kresse
CHF 11

Bunte Charry Tomaten mit Sesam-Dressing
serviert mit Wasabi-Dill-Sorbet
CHF 17

Geräuchertes Forellenfilet,
Meerrettichschaum, konfierten roten Zwiebeln und Kapern
serviert mit Toast und Butter
CHF 19

Erfrischender marinierter Melonensalat,
mit Fetakäse, bunte Cherry Tomaten und Röstzwiebeln
CHF 19

Fein geschnittenes Carpaccio vom Weiderind
mit herzhaftem Olivenöl, Fleur de Sel und Parmesansplitter
CHF 22

Restaurant Frieden

Die Hauptgänge „Klassiker“

„s`Frieden“ Cordon Bleu vom Schwein (350g)
gefüllt mit Gruyère und Bauernschinken
dazu Pommes Frites und Marktgemüse
CHF 43

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 46

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
serviert mit Rösti und Marktgemüse
CHF 47

S`Frieden Schnitzel vom Kalb «Wiener Schnitzel»
serviert mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
CHF 51

Kurz gebratenes Rindsentrecote 200g
dazu Portweinjus serviert mit Pommes Frites und Grillgemüse
CHF 48

Vegetarisches Club-Sandwich,
Zupfsalat, Grillgemüse, Spiegelei und Cocktailsauce
serviert mit Pommes Frites
CHF 31

Restaurant Frieden

„friedliche“ Sommerkarte

Wurstkäsesalat reichlich garniert,
CHF 21
mit Pommes Frites + CHF 6

Reichhaltige, saisonale «Berner» Salatschüssel mit Beeren,
gerösteten Zwiebeln, Croutons, Belperknollen-Käse
und Sprossen, serviert mit Hausdressing
CHF 28
mit Serrano-Schinken + CHF 8

Vittello-Tonato «Piemont» vom Kalbsrückenfilet am Stück,
mit Thon-Sardellenmousse dazu rote Zwiebeln und Karpfen
Vorspeise CHF 24 | Hauptgang CHF 38

Frieden`s Caesar Salat,
mit Speck, Zwiebeln, bunte Cherry Tomaten und Parmesanhobel
Vorspeise CHF 18 | Hauptgang CHF 27
mit Pouletbrust CHF 13

Klassisches Rindstatar,
serviert mit Essiggurken, Zwiebeln, Kapern
und Butter, dazu Toast
Vorspeise 70g, CHF 23 | Hauptgang 140g, CHF 35

Restaurant Frieden

Unser Credo

Kulinarisches, abgeschmeckt mit Gastfreundschaft.

Nur wer sich wirklich wohlfühlt, kann entspannt geniessen. Deshalb schaffen wir für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der sie sich wie zu Hause fühlen. Mit persönlichem Service und einem stets offenen Ohr, gehen wir individuell auf Sie ein.

Unsere Teammitglieder schreiben Gastfreundschaft gross und bedienen Sie jederzeit Ihren Bedürfnissen entsprechend. Wir behandeln unsere Gäste so, dass wir selbst gerne bei uns Gast wären.

Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns aber lange bevor Sie uns besuchen. Er beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Lebensmittel, bei der Schulung unserer professionellen Teammitglieder oder beim nachhaltigen Umgang mit unseren Lieferanten.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, melden Sie sich gerne bei unseren Mitarbeitenden. Wir helfen gerne weiter.

Unsere Hauptlieferanten

Beck Bürgi | frisch und knusprig
Ziegler Metzger | delikates Essen
Metzgerei Bodmer | aus Leidenschaft
Reust Gastro AG | der Aroma Lieferant
Bianchi AG | hier riecht nach frisch
Ravioli Bravo | herzhaftes Ravioli und Pasta aus Höngg
MiniFarming | natürlich. frisch. Regional.

Deklaration:

Rind:	CH / Züri_Culinarium
Kalb und Schwein:	CH
Geflügel:	CH
Crevetten:	Nordsee
Forelle:	CH

Unsere Preise sind in CHF, inkl. der gesetzlichen MWST von 8.1 %.